

Double ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **48**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	10.3 %
Na zimno	Citra	200 g	2 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	50 g	20 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---